



Багета „Балканика”



ПРОДУКТИ ЗА 2БР.:

ЗА ТЕСТОТО: 500ГР.БРАШНО,1 ПАКЕТЧЕ СУХА МАЯ,2 СУП.Л. ЗЕХТИН,2 ЩИПКИ СОЛ,1 ЩИПКА ЗАХАР,1 Ч.Ч. ХЛАДКА ВОДА.

ЗА ПЛЪНКАТА: 2ЯЙЦА,100ГР.СИРЕНЕ,200ГР КОЛБАС(ПО ИЗБОР),100ГР.КАШКАВАЛ,ШАРЕНА СОЛ.

ПРИГОТВЯНЕ:

ИЗСИПЕТЕ БРАШНОТО НА КУПЧИНКА В ТАВА ИЛИ НА ПЛОТА.НАПРАВЕТЕ КЛАДЕНЧЕ ПО СРЕДАТА И ПРИБАВЕТЕ МАЯТА,ЗЕХТИНА И ЗАХАРТА.

ПО РЪБА НА КЛАДЕНЧЕТО ПОРЪСЕТЕ СЪС СОЛТА.ЗАПОЧНЕТЕ ДА ДОБАВЯТЕ ПО МАЛКО ХЛАДКАТА ВОДА ПО СРЕДАТА И БЪРКАЙТЕ ДОКАТО СЕ СМЕСЯТ СЪСТАВКИТЕ.ТРЯБВА ДА СЕ ПОЛУЧИ МЕКО ТЕСТО.АКО ВИ СЕ ВИДИ ПРЕКАЛЕНО ТВЪРДО ТЕСТОТО ДОКАТО ГО МЕСИТЕ ДОБАВЕТЕ ОЩЕ МАЛКО ВОДА.

РАЗДЕЛЕТЕ ТЕСТОТО НА ДВЕ И ГО ОСТАВЕТЕ ДА ВТАСА НА ТОПЛО ЗА ОКОЛО ЧАС.

ПРЕЗ ТОВА ВРЕМЕ ПРИГОТВЕТЕ ПЛЪНКАТА,КАТО ЗА ЦЕЛТА РАЗБИЕТЕ ЕДНОТО ЯЙЦЕ СЪС СИРЕНЕТО,НАРЕЖЕТЕ НА СИТНО КОЛБАСА И НАСТЪРЖЕТЕ КАШКАВАЛА.

СЛЕД КАТО ВТАСА ТЕСТОТО,РАЗТОЧЕТЕ ДВЕТЕ ПИТКИ НА ТЪНКА КОРА В КРЪГЛА ФОРМА,ПОРЪСЕТЕ С ПЛЪНКАТА(СИРЕНЕТО+ЯЙЦЕТО,КОЛБАСА И КАШКАВАЛА) И ЗАВИЙТЕ НА РУЛО КАТО ЗАГЪНЕТЕ ДВАТА КРАЯ НА БАГЕТАТА.ПОСТАВЕТЕ БАГЕТИТЕ В ТАВИЧКА ПОКРИТА С ДОМАКИНСКА ХАРТИЯ ЗА ПЕЧЕНЕ,НАМАЖЕТЕ ГИ С ДРУГОТО ЯЙЦЕ И НАПРАВЕТЕ НЯКОЛКО ЛЕКИ НАПРЕЧНИ НАРЕЗА С НОЖ ПО ПОВЪРХНОСТТА НА БАГЕТИТЕ.

НА КРАЯ ПОРЪСЕТЕ С МАЛКО ШАРЕНА СОЛ И ИЗПЕЧЕТЕ В ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯТА УМЕРЕНА ФУРНА ДОКАТО ПРИДОБИЯТ РАВНОМЕРЕН ЗЛАТИСТ ЗАГАР.